Zandkoekjes met pinda's

Ingrediënten

0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
200 g (gram) Bloem
1 snufje Zout
115 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
175 g (gram) Suiker (fijne)
1 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
125 g (gram) Pindakaas
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Stuk(s) Eidooier
75 g (gram) Pinda (ongezout)

Keukenspullen

Bakpapier
2 Stuk(s) Bakplaat
Kwastje
Plasticfolie

1. Zandkoekjesdeeg maken

Meng in een kom de **bloem (200 g)**, **Baksoda (0,5 tl)**, **Backin (0,5 tl)** en het **zout (snufje)**.

Mix in een andere kom de **boter (115 g)** en **suiker (175 g)** tot een lichtgele en gladde massa.

Meng het **ei (1 stuks)** erdoor. Voeg de **vanille aroma (1 tl)** en **pindakaas (125 g)** toe en kneed het geheel tot een mooi zandkoekjesdeeg. Dek de kom met plasticfolie af en laat het zandkoekjesdeeg 2 uur rusten.

2. Zandkoekjes met pinda bakken

Verwarm de oven voor (elektrische oven: 170°C heteluchtoven: 150°C). Haal het zandkoekjesdeeg uit de koelkast en maak met je handen balletjes van het deeg (ongeveer 2 eetlepels deeg per balletje).

Verwarm de oven voor. Haal het zandkoekjesdeeg uit de koelkast en maak met je handen balletjes van het deeg (ongeveer 2 eetlepels deeg per balletje).

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze een beetje plat; verdeel de zandkoekjes over 2 bakplaten en zorg ervoor dat er ruimte tussen de koekjes blijft.

Hak de **pinda's (75 g)** grof en bestrooi de koekjes ermee. Bestrijk de koekjes met een kwastje licht met wat **eigeel (1 stuks)**.

Bak de zandkoekjes 10 minuten. Laat ze daarna 5 minuten op de bakplaat afkoelen en laat ze daarna helemaal afkoelen op een rooster.